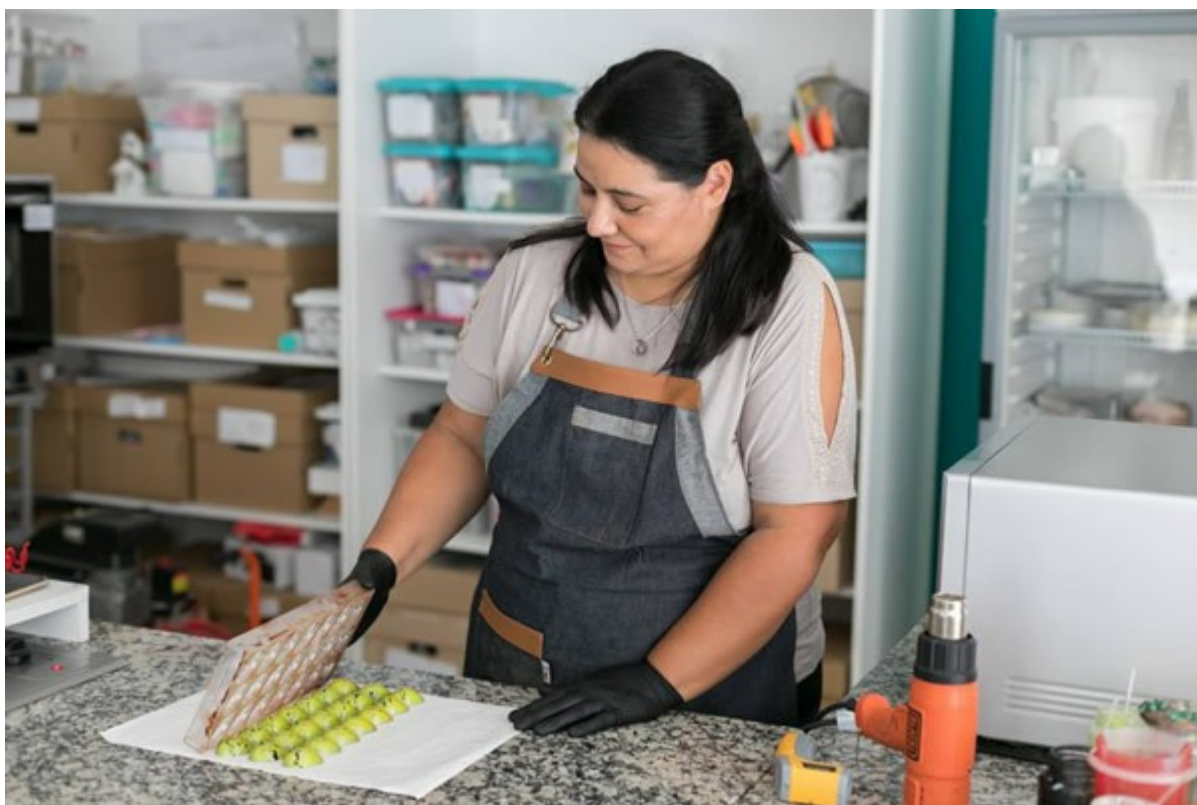


# La maestra chocolatera Silvina Sosa participará de la “Copa Tronador” en Buenos Aires

19/05/2024



A nivel nacional, existe el certamen de gran importancia que es la Copa Tronador, que convoca a chocolateros de gran renombre. Entre ellos, estará la sanrafaelina Silvina Sosa, quien habló sobre eso con Diario San Rafael y FM Vos (94.5). Por segunda vez, se desarrolla la Copa Tronador en Buenos Aires y de la misma participará Silvina Sosa representando a San Rafael. Hace varios años comenzó en San Rafael trabajando en este rubro, en una reconocida empresa local. Se dedicó a la decoración de tortas y a la pastelería, pero la chocolatería va muy de la mano con lo demás. “En el 2015 viajé a Buenos Aires a una exposición, y conocí a una chocolatera de Buenos Aires muy conocida, Yanina Bloch, quien nos visitó dos veces

en San Rafael después. Yo tengo mi taller en San Rafael (ahora está fuera de servicios pero sigue estando). La llevé a ella dos veces a San Rafael y ahí me enamoré aún más del chocolate; ella fue a dar clases a San Rafael y yo seguí con el taller capacitándome todo lo que he podido, y tuve esa oportunidad de trabajar hace dos años y esta vez vuelvo porque es un torneo que es muy lindo, es muy emocionante, genera mucha ansiedad, es una competencia con uno mismo más que con el resto”, señaló y agregó que ha sido todo un aprendizaje sobre lo que es capaz de hacer bajo esa presión.

La chocolatera explicó además, que el concurso es una competencia en vivo en el que se realizan tres bombones (cada uno con su relleno y con su pintura si la llevara), se presenta cada uno ante el jurado, y a su vez, en ese mismo tiempo, se va realizando una escultura que tiene 1 metro y 10 centímetros de alto como mínimo, y 1 metro y 25 como máximo (no pueden salirse de esas medidas); después es el traslado de la escultura a la mesa de exposición. “Es todo un desafío. En la primera edición, en la que no tenía experiencia porque nunca había hecho escultura, se me cayó, así que eso es un desafío personal que tengo para esta próxima edición”, resaltó.

Adelantó que utilizará chocolate oscuro (por una cuestión de estabilidad), chocolate al 54% que es uno de los más firmes para trabajar en algo así.

Los participantes serán solamente ocho (incluyendo a esta sanrafaelina), y el concurso se desarrollará el jueves 6 de junio.